

**AUDIZIONE**  
**XIII COMMISSIONE AGRICOLTURA**  
**CAMERA DEI DEPUTATI**

***LA FILIERA NAZIONALE DELL'OSTRICOLTURA***

*Roma, 2 aprile 2025*

## **Storia dell'ostricoltura: dagli Antichi Romani metodo di allevamento ancora attuale**

I primi ominidi, avendo la possibilità di scegliere tra cacciare animali selvatici con sassi e bastoni rischiando la vita o raccogliere molluschi in riva al mare, difficilmente avrebbero preferito rischiare di farsi male. Riprova ne è che nel sito paleontologico dei Balzi Rossi, sul confina francese, esiste un cospicuo deposito di gusci di ostriche. Per decine di migliaia di anni questi molluschi hanno nutrito l'evoluzione dell'uomo.

L'ostricoltura nel mondo greco romano era molto diffusa: Aristotele cita nei suoi scritti la formazione di banchi di ostriche 'artificiali' creati col trasferimento di giovani ostriche in aree dove si poteva conseguire un accrescimento più veloce con migliori risultati.

L'uso dell'ostricoltura si diffuse anche a Roma, come testimoniano Varrone (Res Rusticae, III: 3.10), Cicerone (Hortensius: 69), Columella (De Agricoltura, VIII: 16,7), Plinio il Vecchio (Naturalis Historia, IX: 168-170), Macrobio (Saturnalia, III: 13, 12) (De Grossi Mazzorin, 2015: 153-158).

La tecnica a "pergolato" raffigurata negli ostiaria con pali di legno infissi in acqua e corde distese tra i pali, a cui sono sospese le ostriche che formano dei grappoli, era usata assieme ad una altra tecnica con cui si formava un substrato fatto di frammenti di terracotta, tegole e pietrame, su cui si facevano attecchire le ostriche (Marzano, 2015: 5) - tecnica attualmente utilizzata per l'ingrasso delle ostriche piatte in Bretagna. Entrambe le tecniche, inventate dai Romani, sono tutt'ora utilizzate in tutta Europa, nonché in Italia.

La produzione di ostriche in Italia ha sempre avuto una tale rinomanza scientifica per tutto il XIX secolo da essere diffusa da scienziati venuti a studiarla, in primis il francese Jean Jacques Marie Cyprien Victor Coste, inviato dal Governo francese per studiare il tipo di tecnologia utilizzato (Coste, 1861: 89-106). Numerosi scienziati sono venuti in Italia dalla Francia, dalla Svezia, dalla Danimarca per studiare l'ostricoltura italiana.

## **Gli esordi 20 anni fa studiando il libro del Carazzi (1892) perché non c'era nulla in Italia. Primo manuale moderno è del 2021 (Turolla).**

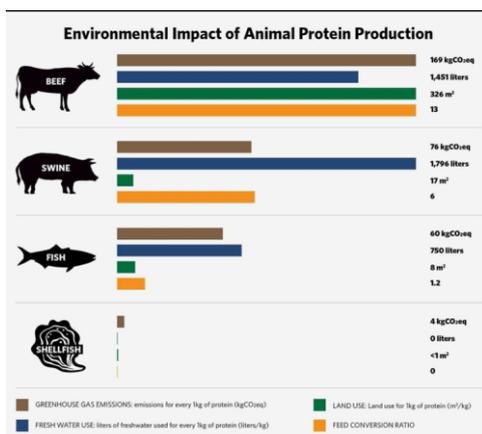
In Italia fino all'inizio degli anni 2000 non era possibile reperire informazioni relative all'allevamento di ostriche. Non esistevano manuali di allevamento per l'ostrica italiana, se non un libro a firma del Carazzi del 1892. Questo libro ha il pregio di fornire lo status dell'ostricoltura a livello italiano a fine 800, assai diffusa e fiorente. L'alternativa era rivolgersi all'estero, soprattutto Francia, Gran Bretagna, Canada e USA. Allo stesso modo, le attrezzature non esistevano ed era molto difficile importare dall'estero. Spesso i contenitori per l'allevamento erano artigianali, e quei pochi attrezzi esistenti erano ancora sperimentali. Questo gap tecnico scientifico ha rallentato molto

lo sviluppo dell'ostricoltura. Oggigiorno quel gap è finalmente colmato. Le informazioni e i materiali sono disponibili a tutti con relativa facilità.

**Modello alimentare sostenibile e soprattutto resiliente. China Sea grabbing. Proteine alto valore senza somministrazione di cibo e farmaci.**

L'allevamento in questione è estensivo per antonomasia.

Le ostriche, come gli altri molluschi bivalvi, si nutrono filtrando l'acqua di mare per trattenere le particelle alimentari costituite fondamentalmente da fitoplancton e sostanza organica. Il guscio di carbonato di calcio è sintetizzato dal mantello sottraendo ioni carbonato dalla dieta. Per equilibrio dinamico, il mare sottrae CO2 dall'atmosfera sotto forma di acido carbonico. 100 kg di ostriche allevate sequestrano circa 38/40 kg di CO2 equivalente. Inoltre, i molluschi non richiedono la somministrazione di mangime, tanto meno di farmaci. Questo aspetto probabilmente è anche alla base del fatto che la China, maggior produttore mondiale, da anni sta facendo “Sea Grabbing”, ovvero sta acquisendo ingenti spazi marini nelle coste africane per allevare ostriche. “Fanno tutto da sole”. Come si può notare nella figura sottostante, l'uso delle risorse è minimo se comparato con altre produzioni di proteine.



Le ostriche in Italia vengono allevate in sospensione, sia nelle zone costiere che in mare aperto. Gli impianti e le attrezzature sono in funzione del sito, del tipo di moto ondoso e delle condizioni ambientali. In offshore sono usate lanterne in rete appese ai longline, mentre nei siti riparati delle lagune costiere, estuari e insenature, si usano impianti mutuati dalla mitilicoltura, o nuovi sistemi, sia galleggianti (le ostriche sono tenute a galla da contenitori flottanti) che affondanti (lanterne o contenitori vari) o in alcuni impianti fissi dove le ostriche sono incollate su corda. Ogni metodologia ha i suoi pro e contro, e il successo di una produzione sta nel saper capire quello che si adatta meglio al sito.

## **Sviluppo, fermento, scambio di consigli, miglioramenti, qualità. Italian Oyster Festival**

Guardando al contesto nazionale, il consumo annuo di ostriche in Italia è aumentato: da 7.000 t annue negli anni '90 a 10.000 t annue nel 2024, con una chiara tendenza alla crescita. Attualmente, la produzione italiana copre solo il 5% del fabbisogno nazionale, costringendo venditori, pescherie, grossisti e catene della grande distribuzione a importare il restante 95% dall'estero. È quindi ragionevole aspettarsi un ulteriore aumento dei consumi, sostenuto dal crescente interesse dei giovani verso il "made in Italy" e standard qualitativi sempre più elevati.

Dal punto di vista nutrizionale, le ostriche, come tutti i bivalvi, sono alimenti poveri di grassi, con un basso apporto calorico (70-90 Kcal per 100 g), e ricche di proteine, sali minerali e vitamine di alta qualità.

Gli ostricoltori si sono messi in rete scambiandosi consigli, contatti, e collaborazioni. Il risultato è una sinergia diffusa in tutta Italia per fare un prodotto sempre migliore e per affrontare i vari problemi che si incontrano. Un primo traguardo è la nascita dell'Italian Oyster Festival, giunto alla terza edizione, momento di incontro tra Ostricoltori, Istituzioni, Centri di Ricerca e Appassionati. La crescita dell'ostricoltura passa anche dalla sinergia della ricerca col lavoro e con il mercato.

## **Investimenti impianti attrezzature ricerca**

Attualmente gli Ostricoltori italiani stanno sperimentando nuove tecniche di allevamento, nuovi impianti e nuove attrezzature per stare al passo con la crescente richiesta di prodotto di qualità da parte dei consumatori italiani, che sono molto consapevoli ed esigenti. Non per niente noi italiani siamo i secondi consumatori di ostriche in Europa.

## **Cosa può servire**

Per sostenere il settore, incrementare la produzione nazionale, incentivare la diversificazione produttiva e supportare le imprese colpite dalla proliferazione del granchio blu o da altri predatori, sarebbe fondamentale adeguare l'aliquota IVA al 10%, al pari degli altri molluschi in Italia e in linea con i principali Paesi produttori di ostriche in Europa, come Francia, Portogallo e Spagna. L'attuale tassazione più elevata rappresenta un sovrapprezzo ingiustificato, che frena la domanda e riduce la competitività dei produttori italiani.

Accanto a ciò, sarebbero senza dubbio utili campagne istituzionali di informazione volte a sensibilizzare i consumatori e diffondere conoscenza, incentrate su due aspetti principali:

- 1) “In Italia si allevano ostriche”. Sembra scontato, ma la maggior parte degli italiani non lo sa.
- 2) “L'ostrica non è un bene di lusso, ma è accessibile a tutti”: un luogo comune da sfatare, basti pensare che il prezzo medio alla produzione si aggira tra 3 e 4 euro al Kg.

Solo attraverso un'azione sinergica e mirata sarà possibile valorizzare e potenziare l'ostricoltura italiana, trasformandola in un pilastro importante per il futuro dell'acquacoltura nazionale.

Ci sono infine aspetti del lavoro quotidiano del molluschicoltore che andrebbero armonizzati a livello nazionale. Serve una normativa “quadro” in materia di licenze di navigazione (alcuni utilizzano 5<sup>a</sup> Categoria, altri Uso Conto Proprio), di concessioni demaniali (rilascio, rinnovo, canone le cui modalità spesso cambiano da porto a porto), e titoli di imbarco e contributi. In mancanza di un quadro nazionale, gli uffici competenti a vario titolo si muovono secondo interpretazione, e da marineria a marineria, o da una regione all'altra, cambiano regole e abitudini.

### **Buone pratiche**

L'allevamento dell'ostrica è buona pratica per antonomasia. L'alto tasso di conversione del carbonio in carbonato di calcio, la collocazione degli allevamenti per lo più sotto costa o nelle lagune costiere con un minore consumo di carburante e il riutilizzo dei contenitori usati, rendono l'ostrica naturalmente deputata alla sostenibilità ambientale. I primi monili furono creati proprio coi gusci: una circolarità ante literam. Attualmente in Smartbay Santa Teresa (<https://smartbaysteresa.com/>) i gusci di ostriche vengono riutilizzati per fare reef naturali che danno rifugio a organismi e favoriscono l'attecchimento di altre ostriche aumentando la biodiversità e rivivificando ad esempio aree fortemente antropizzate come quelle portuali.

In questi anni stiamo assistendo ad uno sforzo proveniente da più territori volto a ripristinare nei mari italiani l'ostrica piatta (*Ostrea edulis*), autoctona del Mediterraneo. In Liguria Enea, in Sardegna Imc, nell'Adriatico Ispra. L'obiettivo è riattivare la capacità delle ostriche piatte di riprodursi e ricreare quei banchi naturali un tempo fiorenti e che sostenevano una economia non trascurabile. La particolarità delle *Ostrea*

*edulis* è che sono larvipare, ovvero hanno una fecondazione interna e custodiscono le larve all'interno della cavità palleale fintanto che le larve non hanno sviluppato la competenza a fissarsi su un substrato, a differenza delle ostriche concave le cui larve hanno una fase planctonica di circa tre settimane e che le fa disperdere lungo la corrente. La capacità delle *edulis* di formare reef è fondamentale per creare strutture tridimensionali che meglio disperdono l'energia cinetica del mare e questa potrebbe essere una risposta Natural Based Solution per dissipare gli eventi estremi dei cambiamenti climatici.

\*\*\*

**Cristian Maretta**, presidente Legacoop Agroalimentare

*Legacoop Agroalimentare nasce nel 1957. L'Associazione Nazionale delle Cooperative Agroitticoalimentari aderenti alla Legacoop promuove, rappresenta, assiste, tutela e coordina le cooperative associate, per favorirne lo sviluppo in moderne ed efficienti imprese (Statuto, art.2).*

*Al 2024 Legacoop Agroalimentare associa 1.169 cooperative, con 200.318 soci aderenti, 26.690 addetti e un fatturato pari a 11.437.000.000 euro. Queste imprese operano in tutti i settori e in tutte le fasi produttive dell'agroalimentare, con una presenza diffusa su tutto il territorio nazionale.*

**Massimo Genari**, direttore generale Co.Pe.Go. e presidente Con.uno

*Co.Pe.Go. è la più grande cooperativa ittica in Italia per numero di soci, con quasi 600 acquacoltori. Con.uno, Consorzio Unitario Novellame, è stato costituito per gestire le aree nursery della regione Emilia-Romagna. Riunisce 52 cooperative tra Goro e Comacchio, rappresentando un totale di 1.502 acquacoltori. Nella marineria di Goro, attualmente, operano circa 20 imprese dedite all'allevamento di ostriche, con una produzione annua di circa 500 quintali. Questa quantità è destinata ad aumentare almeno del triplo, a seguito delle condizioni emergenti dal 2023 con l'invasione del granchio blu nel Delta del Po.*

**Paolo Varrella**, presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati

*La Cooperativa Mitilicoltori Associati nasce nel 1973 con lo scopo di riunire tutte le imprese di mitilicoltura del Golfo della Spezia costituendo un unico centro di raccolta molluschi. Nel 1983 viene inaugurato l'impianto di Depurazione Molluschi di Santa Teresa nel comune di Lerici per ottemperare alle leggi in materia sanitaria. La Cooperativa è composta da 84 quote produttive e gestisce anche le concessioni demaniali adibite a molluschicoltura nella rada interna del Golfo, in quella esterna e nelle zone di Palmaria e Portovenere. Attualmente i soci della cooperativa coltivano muscoli (mitili) e ostriche.*